



MACERACIÓN PRE-FERMENTATIVA, ESTABILIDAD DEL COLOR, PRECURSORES AROMÁTICOS Y AROMAS DE REDUCCIÓN

VII ENCUENTRO ENOLÓGICO, MADRID 25 DE ABRIL DE 2012

Fecha: 25 abril, miércoles
Lugar: Madrid, Hotel Husa Princesa (c/ Princesa, 40 – 28008 Madrid)

PRESENTACION

09:00 – 09:15 Entrega documentación
09:15 – 09:30 Presentación oficial. **Presidente de la Fundación Cultura del Vino**

BLOQUE COLOR

09:30 – 10:15 Estudios de maceración pre-fermentativa y su efecto sobre polifenoles y color. **Fernando Zamora** (*Univ. Rovira i Virgili*)
10:15 – 10:45 Extracción de polifenoles mediante aplicación de ultrasonidos en uvas en maduración. **Miguel Palma** (*Univ. Cádiz*)
10:45 – 11:00 El papel de la Plataforma Tecnológica del Vino en la investigación del sector. **Trinidad Márquez** (*PTV*)
11:00 – 11:15 Coloquio.
11:15 – 11:45 Café

BLOQUE AROMAS

11:45 – 12:30 Estudios de maceración pre-fermentativa y precursores aromáticos varietales. **Juan Cacho** (*Univ. Zaragoza*)
12:30 – 13:00 Análisis de los precursores aromáticos glicosídicos de uvas y mostos de variedades tintas mediante la determinación de la glucosa liberada por hidrólisis ácida. **Rosario Salinas** (*Univ. Castilla-La Mancha*)
13:00 – 13:30 Compuestos azufrados del vino que tienen impacto positivo sobre el aroma. **Alain Razungles** (*INRA-Supagro Montpellier*)
13:30 – 14:00 Estrategia y manejo proactivo en las maceraciones con el objetivo de elaborar un vino atractivo. **Christophe Gerland** (*Dolmar*)



- 14:00 – 14:15 Coloquio
- 14:15 – 15:45 Comida
- 15:45 – 16:15 Contribución de las fracciones aromáticas y no-volátil a las propiedades sensoriales de los vinos. **Purificación Fernández** (*Univ. La Rioja*)
- 16:15 – 16:45 Impacto del carácter vegetal y aromas de reducción en vinos de calidad. **Antonio Palacios** (*Univ. La Rioja*)
- 16:45 – 17:15 Influencia de las labores culturales realizadas en el viñedo sobre la síntesis de precursores aromáticos y su efecto en el aroma del vino. **Purificación Hernández** (*Univ. Zaragoza*)
- 17:15 – 17:45 ¿Qué es el aroma a corcho? **Dolors Subirà** (*J. Vigas S.A.*)
- 17:45 – 18:00 Coloquio

BLOQUE CATAS

- 18:00 – 18:45 Cata comparativa de diferentes varietales con maceración pre-fermentativa en frío y sin ella. **José Hidalgo**

CLAUSURA

- 18:45 – 19:00 Clausura. **Ministerio**

CUOTAS DE INSCRIPCIÓN: 170 € + IVA= 200,60 €

ORGANIZA: **Fundación para la Cultura del Vino**

CON LA COLABORACIÓN DE:





MACERACIÓN PRE-FERMENTATIVA, ESTABILIDAD DEL COLOR, PRECURSORES AROMÁTICOS Y AROMAS DE REDUCCIÓN

VII ENCUENTRO ENOLÓGICO, MADRID 25 DE ABRIL DE 2012

Lugar de celebración:
Hotel HUSA Princesa (Calle Princesa, 40 - Madrid)

EL PRECIO PARA PODER ASISTIR A LA JORNADA ES DE 170 € + IVA= 200,60 €
Pueden realizar el pago, preferentemente por transferencia bancaria al siguiente número de cuenta:
0065 0135 61 0001020088

FORMULARIO DE INSCRIPCIÓN

NOMBRE:

APELLIDOS:

CARGO:

TELÉFONO:

CORREO ELETRÓNICO:

EMPRESA:

CIF o DNI

NOMBRE DE LA VIA/ NÚM:

LOCALIDAD:

PROVINCIA:

CODIGO POSTAL:

Enviar este formulario cumplimentado, junto con la copia de la transferencia bancaria, antes del 23 de abril a:

FUNDACIÓN PARA LA CULTURA DEL VINO:

- por correo: c/ Atenas, 2 – 1º F; 28224 Pozuelo de Alarcón (Madrid)
- por fax: 91 799 26 67
- o por email: info@culturadelvino.org